FÉLIX LORENZO
CACHAZO
BODEGA DE FAMILIA

LARRUA RUEDA

El nombre procede de la toponimia local. La Calle Larrua es una calle de nuestro pueblo que estaba llena de lagares y bodegas subterráneas donde las familias elaboraban sus vinos para su propio consumo. Se cree que el nombre se debe a una inmigración de gallegos que llegó a nuestro pueblo en el siglo XIX.

VIÑEDO-CLIMATOLOGIA-VENDIMIA

Las uvas que se utilizan para este vino son parte de la variedad Verdejo plantadas en diferentes puntos de la D.O Rueda (Pozaldez, La Seca y Serrada), todos ellos en espaldera. Son suelos en su mayoría arcillosos y pedregosos. La otra variedad utilizada es la Viura, variedad secundaria en la D.O Rueda pero que también goza de muchos años de historia. Por ello, gran parte de estos viñedos están plantados en vaso con terrenos muy "cascajosos" de la zona de La Seca.

El clima es continental, con inviernos muy fríos y abundantes heladas, la primavera y el otoño con temperaturas suaves y lluvias frecuentes, y veranos cálidos y secos con un gran intercambio térmico entre el día y la noche llegándose a registrar una diferencia de hasta 20 ºC.

La vendimia se realiza a mediados de septiembre cuando el estado de maduración es el óptimo para su recolección realizándose de forma mecánica y por la noche aprovechando la ausencia de rayos solares y las bajas temperaturas para evitar oxidaciones en los mostos. Las distintas variedades son vendimiadas por separado.

ELABORACIÓN

Recepción de la uva en bodega, despalillado-estrujado con un prensado ligero para extracción del mosto yema. La elaboración de las distintas variedades siempre se vinifican por separado. Le realizamos una primera limpieza mediante un desfangado estático siempre ayudado con el frío para pasar a una fermentación alcohólica a baja temperatura durante 3 o 4 semanas. Inmediatamente después se le realiza un trasiego para eliminar lías gruesas y dejar solamente su propia lía fina. Finalmente se lleva a cabo una clarificación, estabilización y filtración ligera para posteriormente concluir con su embotellado.

Bodegas Félix Lorenzo Cachazo
Crta. Medina del Campo 47220 Pozaldez, Valladolid
+34 983 822 008 bodegas@cachazo.com

FÉLIX LORENZO
CACHAZO
BODEGA DE FAMILIA

NOTAS DE CATA

Visual

Amarillo pajizo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante.

Aromas

Aroma potente de notable intensidad, recuerdos balsámicos, hinojo, herbáceos y anisados propios de la variedad verdejo, y presencia de notas de fruta de hueso (membrillo, melocotón) que los aporta la variedad viura.

Boca

Es un vino fresco, frutal con sensaciones de albaricoque, melocotón, notas de herbáceos frescos, con una buena estructura y refrescante. Persistente y grato final

RECOMENDACIONES

Ensaladas, aperitivos, pasta y risotto, carnes blancas asadas y pescados a la plancha.

Denominación de Origen Rueda
Variedad. 60% Verdejo; 40% Viura
Tipo de vino. Blanco Joven
Alcohol volumétrico. 12,5%
Tipo de vendimia: Mecánica.
Temperatura optima de consumo. 8º a 10 ºC

Bodegas Félix Lorenzo Cachazo
Crta. Medina del Campo 47220 Pozaldez, Valladolid
+34 983 822 008 bodegas@cachazo.com